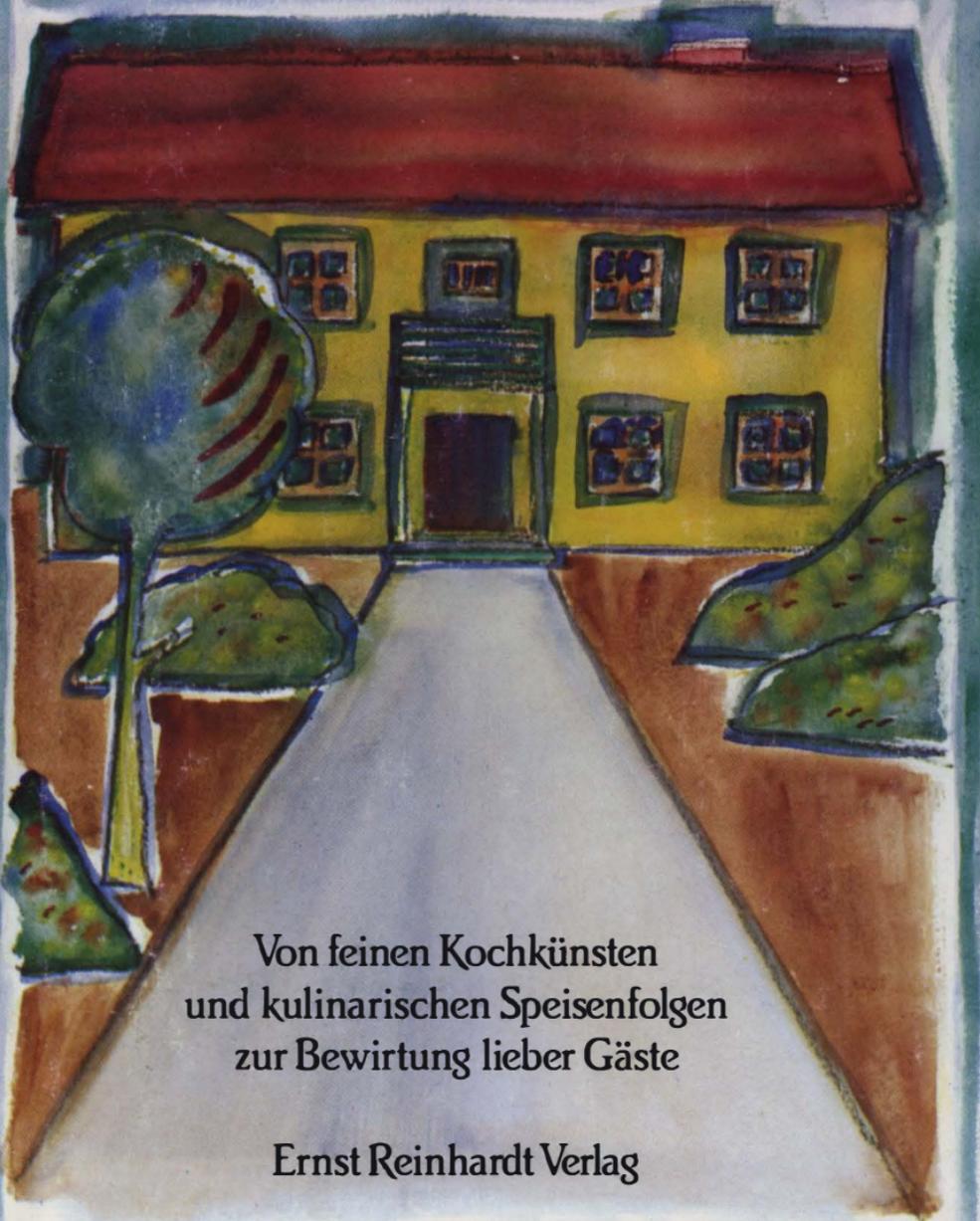


Zu Gast bei Wladimir Lindenberg



Von feinen Kochkünsten
und kulinarischen Speisenfolgen
zur Bewirtung lieber Gäste

Ernst Reinhardt Verlag

*Zu Gast bei
Wladimir Lindenberg*

*Von feinen Kochkünsten
und kulinarischen Speisenfolgen
zur Bewirtung lieber Gäste*

Ernst Reinhardt Verlag München Basel

CIP-Kurztitelaufnahme der Deutschen Bibliothek

Lindenberg, Wladimir:

Zu Gast bei Wladimir Lindenberg:

Von feinen Kochkünsten u. kulinar. Speisenfolgen
zur Bewirtung lieber Gäste.

München: E. Reinhardt, 1981.

NE: HST

ISBN 3-497-00975-X

PDF-ISBN 978-3-497-60664-1

© by Ernst Reinhardt, GmbH & Co, Verlag, München 1981.

Alle Rechte vorbehalten. Ohne schriftliche Genehmigung
der Ernst Reinhardt GmbH & Co, München, ist es nicht gestattet,
dieses Buch, ganz oder auszugsweise in irgendeiner Form,
zu vervielfältigen, zu speichern oder in andere Sprachen zu übersetzen.

Illustration und Titelbild: Uschi Brunner, München

Satz: type center Filmsatz GmbH, München

Druck: Loibl, Neuburg/Donau

Aufbindung: Grimm + Bleicher, München

Printed in Germany

Inhalt

Die Vorgeschichte	9
<i>Praktische Tips</i>	25
Wie soll der Tisch gedeckt werden?	26
Die Kleidung	27
Servietten	27
Anordnung der Tischgeräte	29
Abräumen	30
Die Getränke	31
Vom Rauchen	32
Fremde Sitten beim Essen	32
Die leidigen Kalorien	41
Das Ritual der Kochkunst	44
Die Reihenfolge der Gerichte	47
<i>Die Rezepte</i>	49
Kalte und warme Vorspeisen	50
Suppen	52
Fischgerichte	60
Braten im Römertopf	64
Vom Schwein	67
Hammelfleisch	70
Rind	72

Geflügel	75
Wild	81
Frikassee und Gulasch	83
Aufläufe oder Pies	88
Zur Abwechslung kalten Braten	91
Saucen	93
Salate	99
Blattsalate	101
Gemüsesalate	102
Gemüse	104
Jause	110
Dessert	116

<i>Der Ausklang</i>	123
Die Gästeliste	124
Gästebuch	125
Der Zyklus der Feste	127
Picknick	139
Abschied von den Gästen	140

Register	141
----------	-----



Die Vorgeschichte

Seit Jahren pflegen meine Freunde, die an meiner Tafel gespeist haben, mich zu bitten, ich möchte doch ein Kochbuch schreiben. Ich weiche der Bitte verschämt und bescheiden aus, weiß ich doch, wieviele Kochbücher es seit der Zeit des Lukullus und noch früher gibt. Ich habe selbst eine ansehnliche Bibliothek von Rezeptbüchern, von denen das älteste aus dem siebzehnten Jahrhundert stammt, in dem ich mit großem Interesse lese, wenn es auch eine Anzahl von Wörtern enthält, wie »Zibeben«, die ich für Kakerlaken hielt, und Marillen, Pastinaken, Piropies und andere mehr, zu deren Erklärung man ein spezielles Wörterbuch benötigte.

Aber jedes Kochbuch, das ich zur Hand nehme, ist anders, interessant, und gibt neue Anregungen. Und man bedarf ihrer, denn die Zeiten haben sich radikal geändert. Es gibt wenig »alte Reiche« mehr, um so mehr »neue Reiche«, aber sie alle leiden trotz reichem Angebot an einem Mangel an Dienern. Niemand will heute mehr dienen; man bevorzugt die schwere und schmutzige Arbeit in der Industrie, weil man die Launen der Herrschaften nicht ertragen will und man sich zu einer unteren Klasse degradiert fühlt. Will man also Freundschaft und Geselligkeit pflegen, so muß man diese Freude durch mehr Arbeit erkaufen. Dazu sind viele zu bequem, zu phantasielos oder zu arm. Die Reichen wiederum können sich helfen, indem sie das Essen samt Geschirr und Dienerschaft aus renommierten Stadtküchen kommen lassen. Der Erfolg: Wo man auch eingeladen wird, genießt man das gleiche normierte Essen. Oder man lädt seine Gäste in ein Restaurant

ein. Das ist äußerst kostspielig und das Ambiente des häuslichen Milieus fehlt.

Begreift man die Misere, die aus solcher Situation entsteht, dann sinnt man auf eine Änderung, und die kann man radikal herbeiführen. Meine Freunde fragen mich wohl darum nach einem neuen Kochbuch, weil sie festgestellt haben, daß ich einen neuen Modus gefunden habe. Und sie erleben, wie schön eine solche Geselligkeit, verbunden mit kulinarischen Genüssen, sein kann.

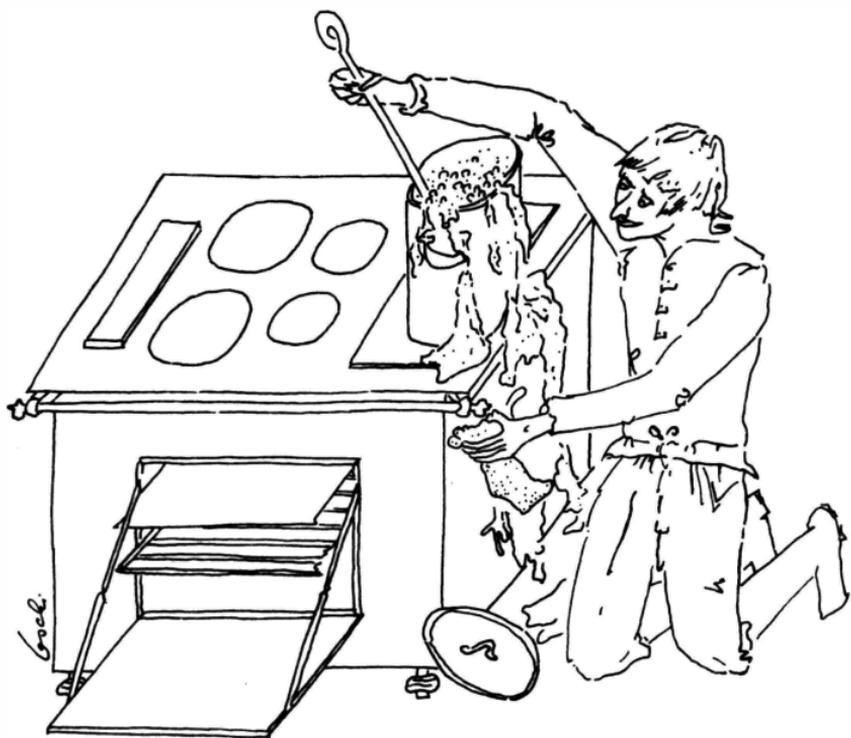
Ich bin Russe aus uraltem Bojarenhause. Als Junge stolperte ich über Kammerzofen, Reitburschen und Küchenmädchen, nicht weil sie am Boden lagen, sondern weil sie die meiste Zeit ihres müßigen Lebens mit Zanken und gegenseitigen Beschimpfungen verbrachten und das Erscheinen ihres Herrensohnes gar nicht wahrnahmen. Außerdem litten wir unter ihren wechselnden Launen und Protesten. Jetzt lebe ich in meinem winzigen Haus in Berlin oder im alten Bauernhaus in Bayern. Wenn ich mich in mein kleines Auto setze und es steuere, spreche ich ein Dankgebet zu Gott, daß er mich von den Kutschern befreit hat, um die man werben mußte, damit sie den Wagen anspannten, und ich nun allein fahren kann, wann und wohin ich will.

Ich bin gelernter Arzt und Psychiater. Im Schriftstellern und Kochen bin ich blutiger Dilettant. Ich habe Deutsch vom Hören gelernt und die Grammatik nie begriffen. Die Interpunktion ist mir ein Buch mit sieben Siegeln geblieben (davon können meine Verleger ein Lied singen).

Meine Beziehung zum Kochen war eine alte, verbotene Liebe. Es war uns Kindern verboten, in die Gesinderäume zu gehen, und doch waren sie viel interessanter und

geheimnisvoller als die oberen Gemächer. Ich schlich mich in günstigen Augenblicken in das Reich der Köchin Euphrosyne, die auf russisch Frossja hieß, und schnupperte an allen Köstlichkeiten, die sie zubereitete. Da ich mich in ihrem Reich befand, ließ sie es an der nötigen Ehrfurcht fehlen und schlug mir mit dem großen hölzernen Kochlöffel auf den Kopf. Es tat nicht weh, aber es demütigte. Ich befragte sie aber interessiert über die Heinzelmännchen, die Karliki, die in ihrer Küche hausten und ihr halfen, und wenn sie guter Laune war, erzählte sie mir von deren Gewohnheiten und wie sie ihr dienten, und daß sie ihnen zur Nacht ein Schälchen mit Milchgrütze vor den Ofen stelle. Ich war natürlich bereits vom Rationalismus angeleckt und behauptete, die Grütze habe sicherlich der Kater Murr gefressen. Nun wies sie mich empört zurecht. Ich wollte ein Bojarensohn sein, sei aber so dumm wie Stroh, ich müsse doch wissen, daß der Kater keine Grütze fresse.

Dann kam für mich die Chance. Der erste Weltkrieg hatte begonnen, ich war zwölf Jahre alt, die meisten Männer waren eingezogen worden. Im Haus brach die Influenza aus, Mama und die Geschwister Wera und Pawlik lagen zu Bett, und auch Frossja legte sich hin. Alle mußten ernährt werden. Also begab ich mich in die Küche zum Kochen. Erst sprach ich ein Gebet zu meinem Schutzengel, der aber offenbar des Kochens nicht mächtig war. Dann bat ich die Karliki, mir zu helfen. Zunächst aber mußte der Herd angeheizt werden. Ich stopfte ihn voll Papier und Kleinholz und zündete beides an. Der Erfolg war, daß ungeheure weiße und gelbe Rauchschwaden aus der Öffnung und durch die Ringe quollen und die ganze Küche erfüllten. Ich riß die Fenster auf, hob die runde Platte hoch und goß Petroleum hinein. Es gab eine Explosion und noch



mehr Rauch, aber schließlich züngelten die Flammen. Dann goß ich Milch in einen großen Kessel und schüttete Reis hinein, bis der Kessel fast voll war. Dann rührte ich darin, und nach einer Weile geschah ein Wunder, nicht unähnlich der Speisung der Fünftausend. Der Brei stieg und bald lief er über die Ränder, ich holte immer mehr Töpfe herbei und immer noch stieg der Brei. Es roch nach verbrannten Knochen oder nach Lack. Der Rauch stieg in die oberen Räume, meine Mutter kroch aus dem Bett und fragte erschreckt, ob das Haus brenne. Sie sah voll Entsetzen, was sich da abspielte, wußte aber auch keinen Rat, da sie noch nie einen Kochlöffel in der Hand gehalten hatte. Sie verzog sich also beschämt in ihr Bett. Schließlich gab es keine weiteren Kessel mehr und ich beschloß, meine Kranken zu füttern. Wera und Pawlik spuckten und schimpften, sie hätten noch nie einen solch teuflischen Fraß gegessen. Mama biß heldenhaft hinein und kaute mit sichtlichem Widerwillen, dankte mir aber für meine Mühe und Aufopferung. Und Frossja meinte: »Kein Wunder, die Karliki seien im Rauch fast erstickt und seien davongestoben. Hoffentlich kämen sie wieder. Wer solle denn sonst alle die angebrannten Kessel säubern? Nun, sie stehe besser auf, sie sehe schon das Haus lichterloh brennen.«

So endete der erste kulinarische Versuch ziemlich unrühmlich. Aber im Sommer, wenn das Obst reif wurde, die Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Pflaumen, die Stachelbeeren, Äpfel und Quitten, dann war Jung und Alt auf den Beinen beim Pflücken. Im Hof wurden kleine Holzöfchen aufgestellt, in riesigen kupfernen Pfannen wurde Zucker geschmolzen und das Obst darin unter fortwährendem Schütteln zu *Warenje*, Confi-

ture, gekocht. Diese Tage waren wie ein Volksfest, das Gesinde und Herrschaft miteinander vereinte.

Nach der Revolution, während der Hungersnot in Moskau, gab es als Delikatesse Fleisch von verendeten Pferden, und meine Großmutter kochte drei Wochen lang einen Pferdeknochen zu Bouillon.

Als mein Stiefvater Wera und mich nach Deutschland brachte, gab es Grütze aus »Kälberzähnen«, Runkelrüben und Kartoffeln, ja sogar Dreifruchtmarmelade, und wir glaubten uns im Paradies.

Als Student in Bonn verabscheute ich das Essen in der Mensa und entschloß mich, mir auf einem Spirituskocher selbst etwas zu bereiten, Spiegelei und Toast. Ich kochte *Warenje* und lud Freunde zum Tee ein. Trotz äußerst magerem Portemonnaie hatte ich immer Gäste und es schmeckte ihnen ausgezeichnet, trotzdem kostete es nicht viel. Einmal lernte ich den alten achtzigjährigen Graf Schlieffen kennen, einen General und Gutsbesitzer in Mecklenburg, der wegen irgendwelcher Querelen sein Gut den Kindern überlassen hatte und in einem winzigen Zimmer lebte. Er war der ausgeglichene Mensch, den ich kannte. Ich lernte bei ihm Wüschelrutengehen. Er lud mich zum Abendessen ein. Auf einem Spirituskocher briet er Rühreier mit aufgeschnittenen Tomaten und Petersilie, es schmeckte wie im Paradies und wir freuten uns wie die Kinder. Ich war um ein köstliches Rezept reicher und nach alter Sitte großer Köche nannte ich dieses Gericht »Schlieffen-Eier«.

Dabei fällt mir eine wunderbare Geschichte aus Martin Bubers Chassidischen Büchern ein, die mich mein ganzes Leben hindurch begleitet hat und mir beim Kochen immer Inspiration gibt:

Rabbi Elimelech von Lissensk war im Alter krank und aß nur sehr wenig. Sein Sohn bat ihn weinend, er möge doch mehr essen, um sich ihnen zu erhalten. »Ach, was sind das für grobe Speisen, die ihr mir vorsetzt«, sagte Rabbi Elimelech. »Ja, wenn ich die Teigsuppe bekäme, die ich damals auf meiner Wanderschaft mit meinem Bruder Sussja in dem kleinen roten Wirtshaus überm Dnjestr zu essen bekam!«

Nach Rabbi Elimelechs Tod ging sein Sohn auf die Suche nach dem roten Gasthaus am Dnjestr. Er kam nachts dort an und bat die Wirtin um ein Abendessen. Sie hatte nichts mehr im Haus und konnte ihm nur eine Teigsuppe bereiten. »Bereite sie mir gleich zu!« sagte Rabbi Eleazar. Die Frau brachte ihm die Schüssel mit der Suppe und sie schmeckte ihm so gut, daß er um mehr bat. Er fragte die Wirtin: »Sag mir doch, was ist es, das du der Suppe beigegeben hast, das sie so schmackhaft macht?« Sie wollte nicht mit der Sprache heraus, aber als er in sie drang, erzählte sie: »Wohl, wenn sie Euch so schmeckt, so muß es vom Paradies selber kommen. Das ist nun lange Jahre her, da sind einmal zwei fromme Männer bei mir eingekehrt, es war ihnen anzusehen, daß sie wahre Zaddikim waren. Und als ich ihnen nichts vorzusetzen hatte als eine Teigsuppe, habe ich beim Kochen zu Gott gebetet: Herr der Welt, ich hab doch nichts anderes und du hast alles, so erbarm dich deiner müden, hungrigen Diener und gib für sie in die Suppe von den Kräutern des Paradieses! – Und als die Suppe auf den Tisch kam, aßen die beiden die große Schüssel leer und der eine sagte zu mir: ›Tochter, deine Suppe schmeckt nach dem *Paradies!*‹ Und nun habe ich wieder gebetet.« Immer wenn ich koche, verbinde ich mich mit jener alten Frau aus dem roten Wirtshaus am Dnjestr und